

## PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 09-240750

(43)Date of publication of application : 16.09.1997

(51)Int.Cl.

B65D 81/26

B65D 85/50

(21)Application number : 08-049379

(71)Applicant : BEST PROD KK

(22)Date of filing : 06.03.1996

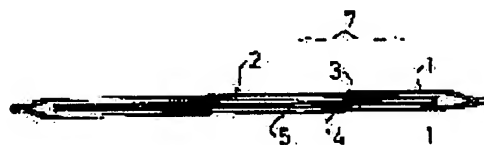
(72)Inventor : IHARA NORIHISA

## (54) ABSORBENT FOR DRIP

## (57)Abstract:

**PROBLEM TO BE SOLVED:** To make absorption of meat juice, etc., from frozen food keep good the taste, appearance, etc., of an article of merchandise for a long time by interposing, in a bag formed of a sheet with appropriate air permeability, a sheet with no air permeability between two sheets of highly water-absorbent polymer placed inside the bag with one sheet laid over the other.

**SOLUTION:** Inside a bag 2 formed of sheets 1, 1 having appropriate air permeability two highly water-absorbent polymer sheets 3, 4 are placed with one sheet over the other and between these two highly water-absorbent polymer sheets 3, 4 a sheet 5 having no air permeability is interposed. It is desirable for the two highly water-absorbent polymer sheets 3, 4 to differ from each other in water absorption or for the air-permeable sheets 1, 1 to be a nonwoven fabric. It is possible to provide a synthetic-resin sheet having no air permeability with parts allowing permeation of air so as to substitute it for the air-permeable sheet. This constitution makes it possible, through absorption of surplus juice from an article of merchandise, to keep the article in a fresh state for a long time or keep it fit for display.



## LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-240750

(43) 公開日 平成9年(1997)9月16日

(51) Int. Cl. <sup>6</sup>

識別記号

F I

B65D 81/26

B65D 81/26

Q

85/50

85/50

A

審査請求 未請求 請求項の数6 O L (全3頁)

(21) 出願番号 特願平8-49379

(22) 出願日 平成8年(1996)3月6日

(71) 出願人 591287233

ベストプロダクツ株式会社

香川県三豊郡高瀬町大字佐股乙356番地

(72) 発明者 井原 徳久

香川県三豊郡高瀬町大字左股乙356番地

ベストプロダクツ株式会社内

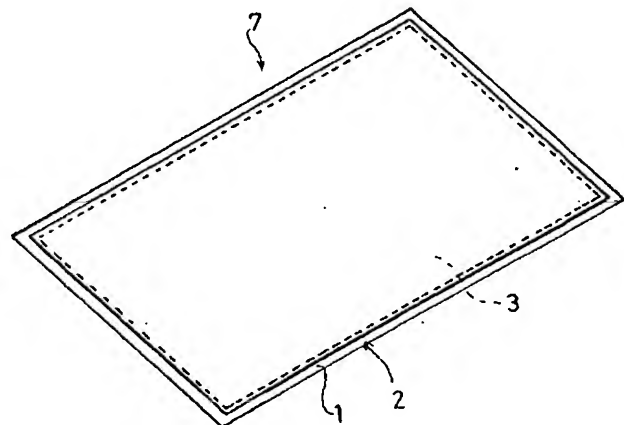
(74) 代理人 弁理士 大島 泰甫 (外2名)

(54) 【発明の名称】 ドリップ吸収体

(57) 【要約】

【課題】 本発明は食料品の包装に関するもので、特に、冷凍食品を移送したり、保守管理したり、或いは又、店頭陳列して置く包装に関するもので、肉汁等を吸収して商品の味、見栄え等を長期に保持できるドリップ吸収体を提供することを目的としたものである。

【解決手段】 本発明は適正な通気性を有するシート1、1で袋体2を構成し、該袋体2内に2枚の高吸水性ポリマーシート3、4を重合させて収納し、これら2枚の高吸水性ポリマーシート3、4の間に通気性のないシート5を介在させた構成である。



**【特許請求の範囲】**

【請求項 1】適正な通気性を有するシートで袋体を構成し、該袋体内に 2 枚の高吸水性ポリマーシートを重合させて収納し、これら 2 枚の高吸水性ポリマーシートの間に通気性のないシートを介在させたことを特徴とするドリップ吸収体。

【請求項 2】前記 2 枚の高吸水性ポリマーシートの吸水率を異なるようにしたことを特徴とする請求項 1 記載のドリップ吸収体。

【請求項 3】前記適度の通気性を有するシートを不織布としたことを特徴とする請求項 1 又は請求項 2 記載のドリップ吸収体。

【請求項 4】前記適度の通気性を有するシートとして通気性のない合成樹脂シートに通気部分を設けたことを特徴とする請求項 1、乃至請求項 3 記載のドリップ吸収体。

【請求項 5】食料品の包装袋内に前記ドリップ吸収体を設けたことを特徴とするドリップ吸収体。

【請求項 6】前記ドリップ吸収体の表裏が色別し得るようにしたことを特徴とする請求項 1 乃至請求項 5 記載のドリップ吸収体。

**【発明の詳細な説明】****【0001】**

【発明の属する技術分野】本考案は食料品のドリップの吸収に関するもので、特に、冷凍食品を移送したり、保守管理したり、或いは又、店頭に陳列して置く場合の製品の鮮度保持の包装に関するもので、肉汁等を吸収して商品の味、見栄え等を長期に保持できる包装を提供することを目的としたものである。

**【0002】**

【従来の技術】従来、生鮮食料品の包装袋は、特に、肉を冷凍したものを市場に出す場合、中身が見えるように、透明のガスバリアー性袋にいて、店頭に並べて販売していたものであるが、冷凍が溶けて来ると肉汁等も溶け出してくるものである。

【0003】そのような状態になると肉の色も変色するもので、商品価値がなくなる。

**【0004】**

【発明が解決しようとする課題】本発明はこれらの点を解決するために開発したもので、この肉汁等を高吸水性ポリマーシートに吸収させることでこれらの問題を解決するものである。

【0005】従来においては、この様な袋の中にポリマーシートを単に入れておくものが存在したが製品が変色したり、ドリップを完全に吸収することが出来ずに商品価値を低下させることが多かった。

【0006】冷凍肉等を一旦解凍すると、なるべく早く処理することが必要である。しかしながら、時間が経っても処理できない場合、もう一度冷凍して使用する場合が出てくるが、この様な肉は殆ど細胞が壊れているの

で、味が悪くなることは避けられない。

【0007】前記のようにポリマーシートを入れている場合は、これに肉汁が吸収されるので再度冷凍することなく長期に新鮮さが保てる。

**【0008】**

【課題を解決するための手段】次に本発明について説明する。適正な通気性を有するシートで袋体を構成し、該袋体内に 2 枚の高吸水性ポリマーシートを重合させて収納し、これら 2 枚の高吸水性ポリマーシートの間に通気性のないシートを介在させたもので、又、前記 2 枚の高吸水性ポリマーシートの吸水率を異なるようにしたり、又、前記適度の通気性を有するシートを不織布とすることが好ましく、更に、通気性のない合成樹脂シートに通気部分を設けたシートとすることも出来る。更に又、食料品の包装袋内に前記ドリップ吸収体を設けた構成としたものも考えられ、これらの表裏を一見して分かるように色別することも好ましい。

【0009】本発明は以上のような構成で、これが使用に際しては、冷凍肉や刺身等の底部側に適宜の大きさの請求項 1 乃至請求項 4 記載の吸収体を載置すると、これらの製品はその表面に水気があるので、簡単に吸着されたように添付され、これを包装袋等に収納したり、請求項 5 記載の吸収体であれば、製品をそのまま袋に挿入して、開口部を閉じる。この様にして冷凍肉等を本製品に収納するのみで長期に亘り新鮮さを保持することができ、製品の必要な液汁まで吸収することなく、また、肉の変色もなく、体裁のよい、肉を提供できる。

【0010】本発明の吸収体は 2 種類の高吸水性ポリマーシートを通気性のないシートを介在させてるものであるから、製品に接する側からはその製品に応じた吸水率のシートを、又その下方に位置するシートはその製品から出る余分な液汁を全て吸収出来る吸水率のシートを設けることによって、極めて合理的に製品からのドリップを処理できるもので、吸収し過ぎることもなく、常に適正な管理ができる。

【0011】勿論、牛肉、豚肉はいうまでもなく、魚の刺身にも使用できるもので、ガス等のものを使用することなく安全で且つ美味を長く保存し出来る吸収体を提供できる。

**【0012】**

【発明の実施の形態】次に図面に基づいて、本発明の一つの実施例について説明する。

【0013】適正な通気性を有するシート 1、1 で袋体 2 を構成し、該袋体 2 内に 2 枚の高吸水性ポリマーシート 3、4 を重合させて収納し、これら 2 枚の高吸水性ポリマーシート 3、4 の間に通気性のないシート 5 を介在させたもので、又、前記 2 枚の高吸水性ポリマーシート 3、4 の吸水率を異なるようにしたり、又、前記適度の通気性を有するシート 1、1 を不織布とすることが好ましく、更に、通気性のない合成樹脂シートに通気部分を

設けたシートとすることも出来る。更に又、食料品の包装袋6内に前記ドリップ吸収体7を設けた構成としたものも考えられ、これらの吸収体7の表裏を一見して分かるように色別することも好ましい。

【0014】この様な構成とすることによって、製品から出る余分な液汁を吸収して、製品を長期に新鮮な状態で保管や展示陳列等出来る。

【0015】敷衍して説明すると、例えば、不織布に長く接触していると色が変わるものがあつたりするもので、この場合は、通気性のない合成樹脂シートを使用する。

【0016】本発明の包装袋6や他の包装袋等に商品を収納した後は、開口部のファスナー等を閉じて、密封する。

【0017】尚、袋体2が通気性のない合成樹脂シートに通気部分を設けたシートで構成されている場合は、特に高吸水性ポリマーシート3、4と袋体2との間に吸水紙を挿入することもある。

【0018】

【発明の効果】本発明は以上のような構成で、冷凍肉等を適宜の大きさに裁断してその製品に本発明の吸収体を添付し、包装袋にいれるのみで、吸収体を構成している2枚の高吸水性ポリマーシートが夫々の役目を果たし、製品の鮮度を長期に保持できるものであり、2枚の高吸水性ポリマーシートの吸水率を適正に選ぶことで、その

製品の鮮度保持が長期に出来るもので、2枚のシートの間に通気性のないシートを介在させることで2枚の高吸水性ポリマーシートの夫々の特性を引き出すことができる。

【0019】適度の通気性を有するシートは液汁の吸収したポリマー粒子が外部に排出される恐れがなくしたものであり、単に高吸水性ポリマーシートのみを入れてるものに比べ、長期に亘り新鮮さを保持することができ、変色もなく、体裁のよい、美味な肉を提供できる。

【0020】勿論、牛肉、豚肉はいうまでもなく、魚の刺身にも使用でき、ガス等のものを使用することなく安全で且つ新鮮な美味を提供できる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の一実施例の斜面図。

【図2】同じく一実施例の説明的断面図。

【図3】図3は他の実施例の斜面図。

【符号の説明】

1・・・通気性を有するシート

2・・・袋体

3・・・高吸水性ポリマーシート

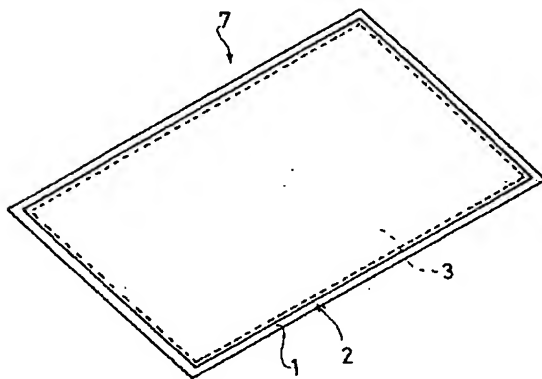
4・・・高吸水性ポリマーシート

5・・・通気性のないシート

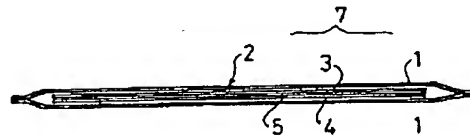
6・・・包装袋

7・・・ドリップ吸収体

【図1】



【図2】



【図3】

